



Fenchel-Parmigiana

Zutaten:

4 Fenchelknollen, 1 Schalotte, 700 g pürierte Tomaten, 1 handvoll Basilikumblätter, 4 EL Olivenöl, 1 EL Butter, Zucker, Salz und Pfeffer, 200 g Mozzarella, 100 g Parmesan

Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen. Die Fenchelknollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen, etwas Öl darüber träufeln und salzen. 30-35 min im Backofen rösten.

Die klein geschnittene Schalotte im Olivenöl goldgelb braten, die pürierten Tomaten und die Basilikumblätter dazugeben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. 10 min auf kleiner Flamme köcheln lassen und dann die Butter hinzufügen.

Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden und den Parmesan reiben.

In einer gefetteten Auflaufform zuerst ein wenig von der Tomatensoße verteilen, darauf eine Schicht Fenchel. Diesen mit ein wenig Mozzarella und Parmesan bestreuen. Darüber wieder eine Schicht Tomatensoße, Fenchel und Käse.

Es können auch mehr Schichten werden. Die letzte Schicht sollte auf jeden Fall Käse sein. Ca. 25 min im Backofen goldbraun backen.

buffet-ok.de
Online-Shop

Biofrische - direkt zu Ihnen nach Hause

Biokisten

frisches Gemüse und Obst • Käse, Eier, Milch, Brot und Fleisch • Naturprodukte • regionale Produkte

Mittagessen

für Firmen, Büros oder Privathaushalte • Schulen und Kindergarten

Partyservice

kalte und warme Buffets • Cateringservice • Organisation und Durchführung

Bio Bistro „Café:ok“

täglich frisch gekochte Mittagessen • hausgebackene Kuchen und Kaffeespezialitäten